

ENTRÉES

LA RAVIOLE DE CRUSTACÉS 23 €

JUS DE TÊTE AU LAIT D'AMANDES ET CRUMBLE D'OIGNONS

OEUF DE FERME BIO MOLLET 24 €

SIPHON DE CHOUX-FLEUR, GIROLLES ET CHORIZO IBÉRIQUE

LA COURGETTE FLEUR COMME UN BARBAJUAN 22 €

JUS DE MAÏS ET EXTRACTION DE CAROTTES AU PIMENT D'ESPELETTE

TARTELETTE SABLÉE AUX ESCARGOTS DU LAC 22 €

RÉMOULADE DE CÉLERI ET CRÈME D'AIL ET PERSIL

PLATS

BRANDADE DE VOLAILLE DES VALLÉES DES PAILLONS 32 €

PARMENTIER DE CUISSÉS CONFITES

EMINCÉ DE FAUX FILET DE BOEUF FRANÇAIS 34 €

HARISSA DE PATATES DOUCES EN RAVIOLE, JUS DE VIN CORSÉ

TRUITE DU CIANS JUSTE RÔTIE AU CURRY 34 €

MOUSSE D'AVOCATS AU MISO ET LÉGUMES VERTS DU MOMENT

LA SÉRIOLE JUSTE CUITE 33 €

PAK-CHOÏ BRAISÉ, VINAIGRETTE ÉPICÉE AUX POIVRONS,
COURGETTES DE PAYS ET GEL ANISÉ

RISOTTO CRÉMEUX AU JUS DE BETTERAVES 28 €

ARTICHAUT BARIGOULE

DESSERTS

TARTE À LA FIGUE 14 €

CRÉMEUX DE CHOCOLAT BLANC AU GINGEMBRE

PANNA COTTA À LA VERVEINE 14 €

PÊCHE POCHÉE AU CIDRE, SORBET PÊCHE BLANCHE

FEUILLETÉ CARAMELISÉ DE POIRE À LA ROSE 14 €

CRÈME GLACÉE D'EAU DE ROSE DE LUCÉRAM

SÉLECTION DE FROMAGES DU PAYS 14 €

« UN LIEU DE VIE ET D'ENVIES »

LE CHEF VOUS LAISSE LE CHOIX DE COMPOSER VOTRE MENU

MENU AUX 3 ENVIES ~ 55 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

MENU AUX 4 ENVIES ~ 80 €

MENU SERVI UNIQUEMENT LE SOIR SELON L'ENVIE DU CHEF
MENU UNIQUE POUR TOUTE LA TABLE

MENU DE LOU ~ 18 €

JUSQU'À 10 ANS



ENGLISH MENU